

Quer conhecer as últimas melhorias e implementações no Nutrimenu?

Começo chamando sua atenção para o cabeçalho desta página

[FAQ](#)[Módulos ▾](#)[Vídeos \(Tutoriais\)](#)[Blog](#)[Contato](#)[Sobre](#)

Já viu esta interrogação? Ela aparece em todas as telas do aplicativo você encontrará esta interrogação que abrirá o FAQ organizado por módulos



Preciso de ajuda (FAQ): Há muito tempo queria implementar este recurso para aproximar mais as questões mais relevantes para o entendimento das funcionalidades do Nutrimenu e as questões do desenvolvimento.

Ficou com dúvida corra lá, pesquisa por assunto, não encontrou a resposta “mande sua pergunta” para que possamos adicioná-la, sua dúvida poderá ser a mesma de outro usuário. E se não quiser mais vê-la é só clicar no [X].

- **Vídeos:** sentiu falta de alguma explicação mais detalhada, **solicite**.
- **Blog:** este espaço é seu também, gostaríamos de ver aqui a publicação de seu artigo, sua experiência compartilhada.

Irei destacar a seguir as implementações mais relevantes e sem ordem uma cronológica citaremos as principais e que mais podem impactar na sua avaliação:

- **Ficha técnica da receita:** foi otimizado seu lay-out para imprimir maior agilidade a visualização da receita. Para visualizar os ingredientes é só clicar no botão 

Receita

Rotular

Editar

Ações ▾

Bolo, mesclado

Data alteração: 05/02/2024

 Bolo, mesclado Nutrimenu

Ingredientes

Clique para expandir os ingredientes



Análise nutricional

Todos

Pesquise (g)

100g

- **Análise nutricional avançada:** é uma ferramenta que compreende todo o processo de examinar e quantificar os resultados do conteúdo nutricional de uma receita ou seja, o produto formulado destinado a rotulagem nutricional. Essa análise envolve a determinação das quantidades específicas de vários nutrientes e seus componentes presentes avaliados sob os mais diversos recursos de avaliação descritos a seguir.

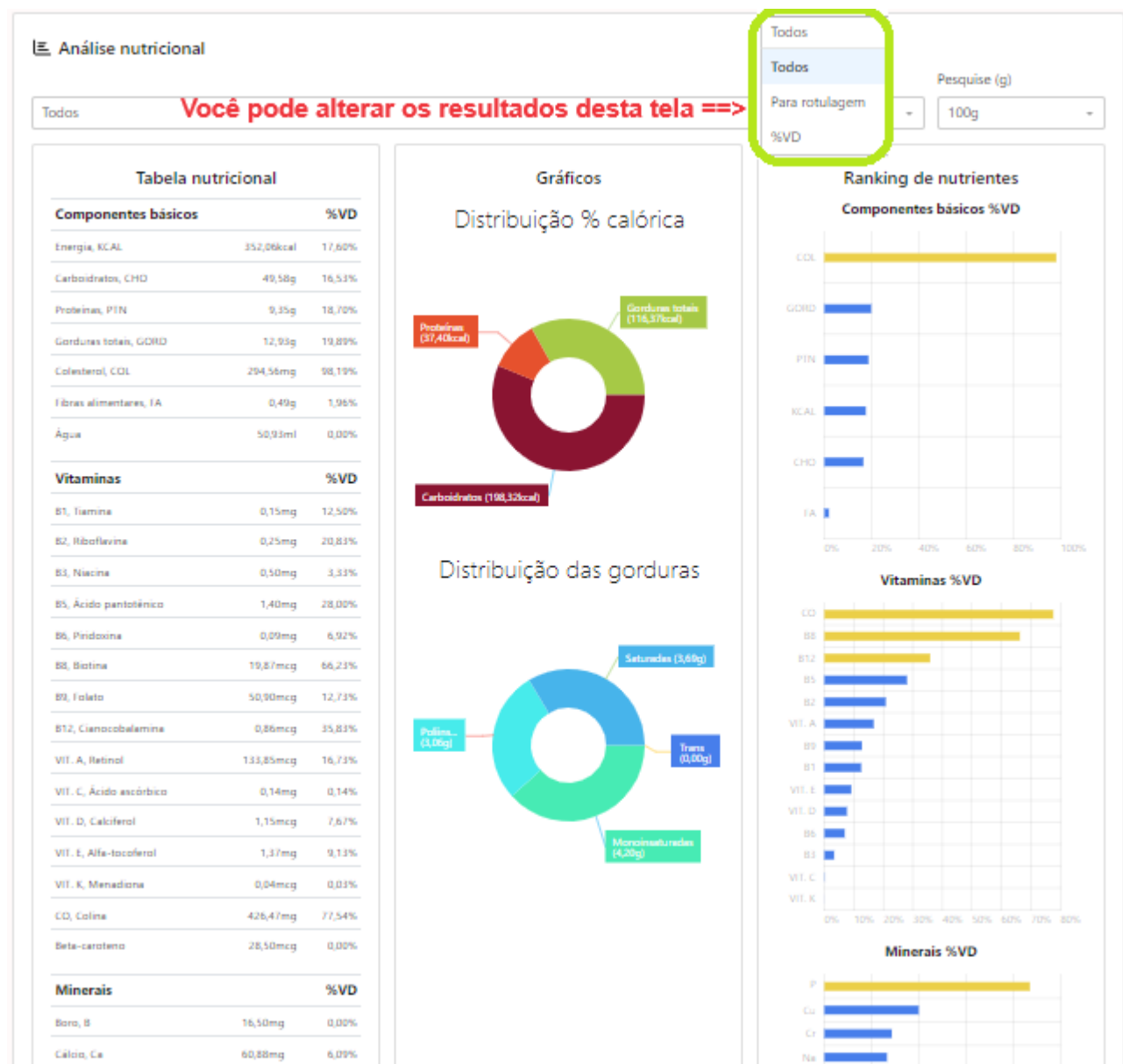
Esta foi uma grande transformação impactando na melhoria da análise dos resultados de forma mais abrangente, tanto para a ficha de cadastro da receita como para a ficha de cadastro do ingrediente.

Análise nutricional avançada, assim distribuída:

Tabela Nutricional em 100g com % VD	Gráficos	Ranking de nutrientes
--	----------	-----------------------

Permitindo alternar a visualização de acordo com a seleção de pesquisa:

Todos (171 nutrientes); **Rotulagem** (Nutrientes obrigatórios)



O cadastro da **Ficha técnica da receita** contempla 2 etapas:

- 1ª. etapa corresponde ao cadastro da receita e seus componentes básicos; ingredientes; modo de preparo e a **Análise nutricional avançada em 100g**
- 2ª. etapa corresponde a **Rotulagem nutricional** navegando por todos os critérios estabelecidos para este fim.

- **Rotulagem nutricional:** foi realizada uma otimização de todos resultados para análise
 - ✓ Tamanho da porção (1ª. definição);
 - ✓ Classificação kcal de alerta do tamanho da porção (*); **Novo**
 - ✓ Análise nutricional em 100g; tamanho da porção e %VD;
 - ✓ Declaração da informação nutricional;
 - ✓ Classificação dos atributos nutricionais; **Novo**
 - ✓ Imagem da lupa para a alegação frontal; **Novo**
 - ✓ Ajustes na imagem dos modelos de rótulos

- ✓ Alimentos que possuem o <nutriente selecionado> em 100g; **Novo**
- ✓ Alertas para confirmação de dados para o rótulo; **Novo**
- ✓ Análise nutricional avançada, gráficos e pesquisa (g); **Novo**

- **Definição do Tamanho da porção - Anexo V – IN 75:** é a 1ª. etapa para a avaliação da informação nutricional do rótulo. Executamos uma profunda revisão e ajustes na leitura e classificação do ingrediente com as referências desta medida caseira e a respectiva kcal do referido grupo, onde **um alerta é sinalizado para chamar a atenção do avaliador que as calorias excederam a referência (*)**.

As calorias da porção está maior que o recomendado no grupo selecionado: **192kcal** maior que **150kcal**

Porção: 60g (1 fatia de 60g) - 192kcal

- **Alegações nutricionais:** vários ajustes e revisões em cadastro de ingredientes foram executados na tabela do Nutrimenu. Lembrando que ingredientes das tabelas TACO, IBGE e USDA devem ser adicionados ao você duplicar um cadastro adicionando na sua Tabela Meus. Ou seguir a classificação dos atributos nutricionais implementada de acordo com o **ANEXO XX – IN 75 - CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**.

- **Atributo nutricionais:** relativo ao anexo XX foi adicionado a classificação dos atributos nutricionais de acordo com os resultados “numéricos” emitidos na avaliação nutricional – levando em conta sua classificação primária. A escolha por outros **termos autorizados** poderá ser feita em “**Ajuste as informações abaixo para rotular**”

ATRIBUTOS	Termos autorizados
Não contém	Não contém...; Livre de ...; Zero; 0; 0 %; Sem..., Isento de ...
Muito baixo	Muito baixo em...
Sem adição de	Sem adição de...; Zero adição de...; Sem ... Adicionado
Alto conteúdo	Alto conteúdo ...; Rico em ...; Alto teor ...
Fonte	Fonte de...; Com...; Contém...
Reduzido	Reduzido em ...; Menos ...; Menor teor de ...; Light em ...

- **Alimentos que possuem o <nutriente selecionado> em 100g:** ajustes para visualização e navegação dentro do Nutrimenu para melhor avaliar, inclusão do % participação dentro da receita.

Alimentos que possuem o nutriente <CARBOIDRATOS> em 100g			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	CARBOIDRATOS	% PARTICIPAÇÃO
FARINHA, DE TRIGO	21,08g	15,42g	58,17%
FARINHA, DE TRIGO	7,80g	5,71g	21,54%
AÇÚCAR, REFINADO	5,27g	5,25g	19,80%
FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO	0,35g	0,08g	0,30%
OVO, DE GALINHA, CRU	3,51g	0,06g	0,23%

- **Modelos de rótulos:** várias alterações de adequação e reposicionamento dos modelos foram executadas e por esta razão todos os rótulos devem ser recalculados pelo botão **rotular**. Destacamos apenas que foi incluída a imagem da lupa para a declaração da alegação frontal.
- **Cadastro de Receita com sub-receitas:** a nomenclatura pode variar mas o resultado final é o mesmo. Tenho constatado que poucos utilizam deste recurso fantástico de multiplicação de **receitas e ingredientes** que é a customização de um cadastro pré-existente. Inúmeros benefícios são gerados por ela sendo a principal a padronização do receituário.
 - Receita dentro de receita
 - Cadastro de Receitas base
 - Muitas revisões para otimizações e melhorias foram feitas aqui.
- Ficha do cadastro de ingredientes: Adicionado os mesmos recursos da Receita, **Análise nutricional avançada, % VD na tabela nutricional e a classificação dos Atributos nutricionais.**

Como o software NUTRIMENU calcula matematicamente os AÇÚCARES E SUAS FRAÇÕES de nutrientes?

A análise dos resultados emitidos somente é executada quando as informações são obtidas do **cadastro de seus ingredientes**?

O Nutrimenu está apto para receber e apresentar resultados dos **açúcares totais e açúcares adicionados**. Para que isso aconteça é necessário que a ficha do ingrediente contenha estas informações. Se a pergunta for: por quê estas informações não foram adicionadas no Nutrimenu? Por ainda não existe atualização das tabelas oficiais e a indústria de alimentos em sua maioria ainda não atualizou seus produtos de acordo com a nova rotulagem.

Este entendimento tem sido a maior dúvida recorrente de nosso suporte. Por isso, estamos sempre num processo de buscar da melhor solução para melhorar cada vez mais estes entendimentos.

Para minimizar o impacto dessas informações, encontramos uma solução que tem a intenção de apenas chamar a atenção para que estes dados sejam revisados - mas que certamente não soluciona o problema.

OBSERVAÇÃO TÉCNICA DO NUTRIMENU 1:

PROVÁVEL PRESENÇA DE AÇÚCARES

Este foi o termo escolhido para ser adicionado aos grupos de ingredientes e produtos listados abaixo com o intuito de chamar sua atenção para uma análise e ajuste mais detalhado.

Estamos em processo de revisão em todos os cadastros.

BALA	CARAMELO	GELATINA	PÉ DE MOLEQUE
BISCOITO	CATCHUP	GELÉIA	PEPINO EM CONSERVA
BOLO	CEREAL MATINAL	GRANOLA	PRÉ-MESCLA
BOMBOM	CHOCOLATE	IOGURTE	REFRESCO
BOMBONS	COBERTURA	MAIONESE INDUSTRIAL	SMOOTHIES
CAKE	COCADA	MOSTARDA	SORVETE
CALDA	COOKIES	PÃO	TORTA
CARAMELADA	DEXTROSE	PAVÊ	WAFFLES

Listamos a seguir alguns alimentos considerados com uma **provável presença de açúcares adicionados** ou seja, são aqueles aos quais açúcares são adicionados durante seu processamento ou preparo, além dos açúcares naturalmente presentes nos alimentos.

Atenção especiais aos “sub-produtos” que fazem parte destas formulações.

Como exemplo citamos alguns produtos, que merecem especial atenção na análise de seus ingredientes:

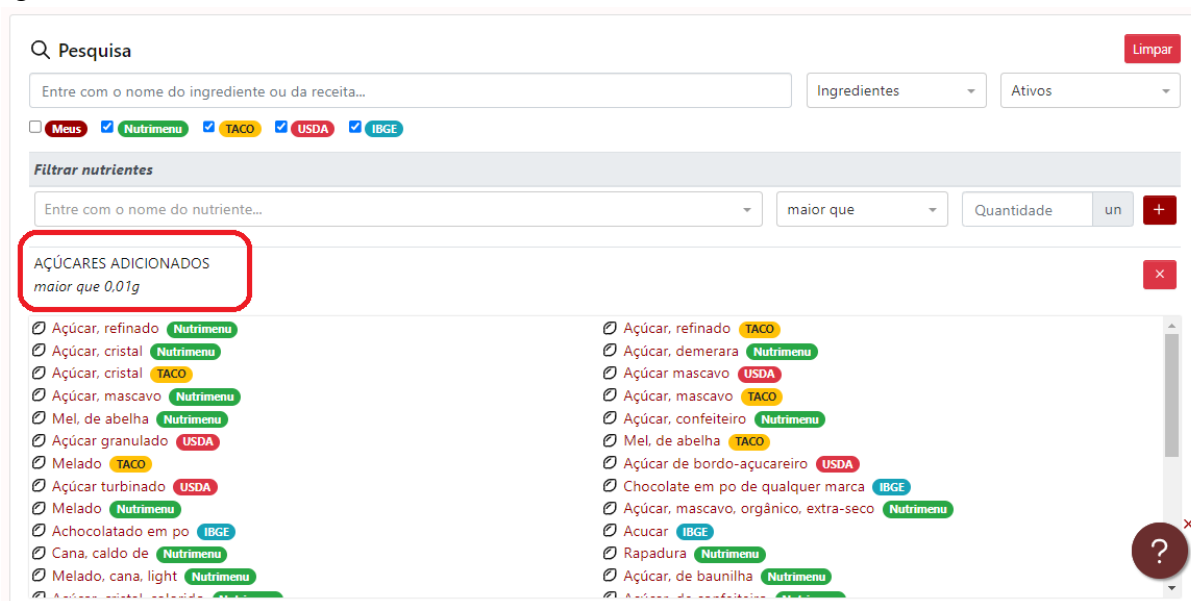
1. Refrigerantes e bebidas açucaradas.
2. Doces, balas, chocolates e sobremesas.
3. Produtos de panificação, como bolos, biscoitos, bolachas e muffins.
4. Cereais matinais açucarados.
5. Molhos e condimentos, como ketchup, molho de churrasco e molhos para salada adoçados.
6. Iogurtes e sobremesas lácteas adoçadas.
7. Bebidas energéticas e esportivas.

8. Alimentos processados e prontos para consumo, como molhos prontos, refeições congeladas e sopas enlatadas, que podem conter adição de açúcares para realçar o sabor.
9. Barras de cereais e granolas industrializadas, muitas vezes contêm adição de açúcares para melhorar o sabor.
10. Sucos de frutas industrializados que contenham açúcares adicionados.

É importante verificar os rótulos dos ingredientes que compõem estas formulações para identificar a presença de açúcares adicionados, que podem ser listados com diferentes nomes, como sacarose, glucose, frutose, xarope de milho com alto teor de frutose, entre outros.

- **Como pesquisar os ingredientes que contêm estas informações de Açúcares totais e Açúcares adicionados?**

Na aba Pesquisa, selecione o nutriente desejado e faça a pesquisa como mostra a figura abaixo sobre os **açúcares totais e açúcares adicionados**.



Q Pesquisa

Entre com o nome do ingrediente ou da receita...

Ingredientes Ativos

☐ Meus ☒ Nutrimenu ☒ TACO ☒ USDA ☒ IBGE

Filtrar nutrientes

Entre com o nome do nutriente...

maior que Quantidade un +

AÇÚCARES ADICIONADOS
maior que 0,01g

☐ Açúcar, refinado **Nutrimenu**

☐ Açúcar, cristal **Nutrimenu**

☐ Açúcar, cristal **TACO**

☐ Açúcar, mascavo **Nutrimenu**

☐ Mel, de abelha **Nutrimenu**

☐ Açúcar granulado **USDA**

☐ Melado **TACO**

☐ Açúcar turbinado **USDA**

☐ Melado **Nutrimenu**

☐ Achocolatado em po **IBGE**

☐ Cana, caldo de **Nutrimenu**

☐ Melado, cana, light **Nutrimenu**

☐ Açúcar, refinado **TACO**

☐ Açúcar, demerara **Nutrimenu**

☐ Açúcar mascavo **USDA**

☐ Açúcar, mascavo **TACO**

☐ Açúcar, confeiteiro **Nutrimenu**

☐ Mel, de abelha **TACO**

☐ Açúcar de bordo-açucareiro **USDA**

☐ Chocolate em po de qualquer marca **IBGE**

☐ Açúcar, mascavo, orgânico, extra-seco **Nutrimenu**

☐ Acucar **IBGE**

☐ Rapadura **Nutrimenu**

☐ Açúcar, de baunilha **Nutrimenu**

☐ Açúcar, de confeiteiro **Nutrimenu**

Lembrando mais uma vez que: produtos industrializados ainda não contemplam estas informações na sua maioria. As tabelas oficiais TACO, IBGE e USDA não contemplam ou tem informações parciais sobre açúcares.

Destacamos a seguir, o previsto na RDC 429, no que diz respeito aos cálculos matemáticos e que são inerentes ao Nutrimenu.

AÇÚCARES ADICIONADOS: todos os açúcares oriundos do nutriente carboidrato e suas frações: sacarose, glicose, frutose, lactose (além da galactose e maltose)

Oriundos da adição dos ingredientes açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, melado, rapadura, caldo de cana, extrato de malte, dextrose, açúcar invertido, xaropes, maltodextrinas,

Açúcares incompatíveis de serem analisados por tabelas nutricionais: todos os açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático... outros carboidratos hidrolisados

AÇÚCAR TOTAL: Inclui açúcares **naturalmente presentes nos alimentos** e que é **resultado da soma de todos os açúcares** oriundos do nutriente carboidrato e suas frações: Sacarose; Glicose; Frutose; Lactose; as maltodextrina e dextrose. Portanto, os açúcares totais podem ser encontrados em alimentos naturais e processados. Eles também podem ser encontrados como parte de alguns alimentos como mel ou xaropes.

Listamos a seguir alguns alimentos considerados como **provável presença de açúcares adicionados** ou seja, são aqueles aos quais açúcares são adicionados durante seu processamento ou preparo, além dos açúcares naturalmente presentes nos alimentos.

Atenção especiais aos “sub-produtos” que fazem parte destas formulações.**OBSERVAÇÃO TÉCNICA DO NUTRIMENU 2:**

A referida soma de açúcares totais citada na RDC 429 só será exata diante de **cadastro de ingredientes bem analisados e ajustados**. Não custa lembrar que as tabelas nutricionais foram publicadas anteriormente a esta legislação. Muitas vezes só se obtinha resultado de **açúcares totais** (desconhecendo suas frações envolvidas e por esta razão não se pode aleatoriamente executar esta soma sem a devida anuência do avaliador).

A indústria de alimentos ainda não está ajustada a estas informações e portanto, cabe a cada nutricionista ou consultor de alimentos “cobrar” estas informações para que possamos obter cada vez mais resultados exatos.

Por esta razão, sugerimos que se seu produto contém açúcares revise detalhadamente todas as frações de nutrientes envolvidas para validação de resultados.

Algumas fontes de tabelas com conteúdo de açúcares:

Tabela USDA Release SR16: Sugar content of Select foods: Individual and Total Sugars Ruth H. Matthews (foram incluídos parcialmente no Nutrimenu)

Tabela TBCA Versão 7.0 (2019) Tabelas Complementares Perfil de carboidratos: não foi adicionada a tabela oficial, ainda costa como um documento paralelo (ainda estão em análise para inclusão no Nutrimenu mas disponibilizamos o link para apreciação)

https://www.tbca.net.br/arquiosestaticos/Tabelas%20complementares%20_Perfil_Carboidratos_n.pdf

Dados analisados nesta tabela: glicose; frutose; sacarose; lactose; açúcares disponíveis totais (somatória de glicose, frutose, sacarose, lactose); amido total; amido resistente; amido disponível; carboidratos disponíveis (somatória de amido disponível, açúcares disponíveis totais, outros), em alimentos brasileiros foram compilados de dados internos de laboratórios da FCF/USP e de publicações científicas.

Você tem dúvidas pelos resultados apresentados pelo Nutrimenu? De forma simples a validação dos resultados pode ser feita com um [copia e cola em uma planilha excel](#) para proceder a revisão dos cálculos.